Francais



APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR

FUMOIR/FOUR/CUISINIÈRE DE CUISSON DE PLEIN AIR MANUEL DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODÈLE / SÉRIE # ____________

CETTE NOTICE CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS PERMETTANT UN ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET À UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue.
Jefferson, LA 70121 États-Unis
Si vous avez des problèmes, ou pour toute question,
appelez-nous gratuitement au
1-800-783-3885
de 7 h 30 à 15 h 30 HNC , du lundi au vendredi
(504) 736-0201
www.kingkooker.com



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.



Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir la porte avant lentement (le cas échéant). Ouvrir la porte d'environ 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) et vérifier la présence de poussées de flammes avant d'ouvrir entièrement la porte. L'arrivée soudaine d'oxygène dans l'enceinte de cuisson pourrait provoquer des poussées de flammes.**
4. **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre service des incendies.**

LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

DANGER

1. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz. Ne pas placer cet appareil sous un abri, QUEL QU'IL SOIT.**
3. **Utiliser les appareils alimentés au propane à l'extérieur uniquement, car ils posent un risque d'incendie et ils dégagent du monoxyde de carbone. Une ventilation inadéquate pourrait entraîner des blessures ou même la mort.**
4. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) d'un liquide ou de vapeurs inflammables.**
5. **Ne pas remplir le récipient au-delà de l'indicateur de remplissage maximal (le cas échéant).**
6. **Lors de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, toujours utiliser le thermomètre fourni et ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 177 °C (350 °F). Si la température dépasse 177 °C (350 °F) ou si de la fumée se dégage de l'huile, FERMER immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.**
7. **Les liquides et l'équipement chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 38 °C (100 °F) ou moins.**
8. **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Pendant la cuisson, toujours avoir à portée de la main un extincteur d'incendie de type BC ou ABC. Un extincteur d'incendie de type BC ou ABC peut être suffisant, dans certains cas, pour maîtriser l'incendie.**

LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.



À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, fumoir, friteuse / bouilloire, friteuse/chaudière, brûleur, four et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

1) Cet appareil doit rester sous SURVEILLANCE. NE PAS laisser cet appareil sans surveillance pendant que le brûleur est en fonction ou le chauffage de l'huile, de la graisse ou de l'eau, pendant la cuisson des aliments, ou si l'appareil est encore chaud après utilisation [la chambre de fumaison, huile, graisse ou eau à plus de 38 °C (100 °F)]. Les liquides chauds et l'équipement restent brûlants longtemps après la cuisson.

2) Toujours éloigner les enfants, les animaux et et toute personne non autorisée de l'appareil.

3) La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer votre capacité de monter correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité. NE PAS monter ou utiliser cet appareil en cas de consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre.

4) Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement EN PLEIN AIR. NE PAS l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage, une tente ou dans tout endroit fermé. NE PAS l'utiliser dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage.

5) Ne pas placer cet appareil sous TOUTE construction en hauteur. Conserver un espace minimum de 3,05 m (10 pi) entre les côtés, l'avant et l'arrière de l'appareil et TOUTE construction. Conserver la zone exempte de matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condo ou en dessous de ces derniers.

6) Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface de niveau, stable et non combustible, comme la brique, le béton ou la poussière de pierre. Éviter les surfaces en bois, en plastique ou en asphalte qui pourraient brûler, fondre ou former des cloques.

7) Avant chaque utilisation, vérifier que chaque raccord de l'appareil de cuisson ne fuit pas. Tenir le tuyau d'alimentation loin des surfaces chauffées. Seul l'ensemble de régulateur/tuyau GPL recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.

8) Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.

9) En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, on DOIT utiliser le thermomètre fourni. Suivre les instructions de ce manuel pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec l'appareil est perdu ou endommagé, se procurer un thermomètre de rechange auprès de Metal Fusion, Inc. avant d'utiliser l'appareil.

10) Si la température de l'huile de cuisson dépasse 177 °C (350 °F) ou si l'huile commence à fumer, arrêter immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température soit inférieure à 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions de ce manuel.

11) En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, prévoir un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Dans certaines conditions, un extincteur de type BC ou ABC peut circonscrire l'incendie.

12) NE JAMAIS trop remplir la marmite de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les niveaux corrects d'huile, de graisse et d'eau.

13) L'introduction d'eau ou de glace, provenant d'une source quelconque, dans l'huile ou la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves par l'huile ou la graisse chaude. Lors de friture dans l'huile ou la graisse, tous les aliments DOIVENT être entièrement décongelés et séchés à l'aide d'une serviette avant de les plonger dans la friteuse.

14) Ne jamais faire tomber un aliment ou un accessoire dans un liquide de cuisson chaud. Abaisser les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter un éclaboussement ou un débordement. Lors du retrait des aliments de l'appareil, veiller à éviter les brûlures occasionnées par des liquides de cuisson chauds.

15) Cet appareil et la marmite, y compris les poignées, portes, paniers, plateaux et les couvercles, deviennent dangereusement chauds pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de sécurité sont également recommandées pour se protéger des projections d'huile. L'huiles reste dangereusement chaude plusieurs heures après l'utilisation.

16) NE PAS placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Faire attention lorsqu'on place quelque chose dans le récipient de cuisson quand l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne jamais utiliser un récipient de cuisson dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux spécifiés dans ce manuel.

17) En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

18) NE PAS déplacer l'appareil s'il est en cours de fonctionnement. Laisser le récipient de cuisson/la chambre refroidir à 38 °C (100 °F) ou moins avant de le déplacer ou de le ranger.

19) Éviter tout heurt ou impact avec l'appareil, afin d'éviter tout contact avec l'appareil chaud et tout déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud.

20) Voir la section Utilisation et entretien pour lire les informations relatives aux bouteilles de GPL. Une bouteille de propane de 0,5 kg (1 lb ou 16,4 oz) doit être utilisée avec cet appareil de cuisson. La bouteille doit porter la mention « Propane ». La bouteille d'alimentation en GPL doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du Ministère des transports américain (Department of Transportation - DOT) ou de la Norme nationale du Canada (National Standard of Canada), *CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses*. Ne pas stocker de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Pour une élimination correcte des vapeurs, la bouteille doit être en position verticale correcte. La bouteille doit être débranchée lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ne pas transporter et ne pas entreposer le cylindre dans le sac de l'appareil de cuisson. Le non-respect de ces instructions et avertissements peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

21) Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

22) N'utiliser les appareils King Kooker® que conformément aux ordonnances provinciales et locales ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, *ANSIZ223.1/NFPA 54, Stockage et manipulation de gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58* ou au *CSA B149.1, Code d'installation au gaz naturel et au propane.*



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

TABLE DES MATIÈRES

METAL FUSION, INC.
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

CE QUE COUVRE CETTE GARANTIE
Cette garantie assure que tous les éléments de cet appareil de cuisson de plein air sont exempts de défauts de matériaux et de vices de fabrication, avec les exceptions indiquées plus bas.

DURÉE DE LA COUVERTURE
Cette garantie est valable un an à partir de la date d'achat. Garder le reçu avec ce manuel pour référence ultérieure.

ÉLÉMENTS NON COUVERTS
Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

Dommages consécutifs et indirects. Cette garantie ***ne*** couvre **pas** les dommages consécutifs et indirects découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air. La responsabilité de Metal Fusion, Inc. est, en tout cas, limitée au montant du prix d'achat d'origine de cet appareil de cuisson de plein air et ne reste en vigueur que si le produit reste dans sa configuration d'origine d'ouvrage fini. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, de sorte que les limites ou exclusions indiquées plus haut peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Utilisation négligente. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation négligente de cet appareil de cuisson de plein air.

Équipement modifié, réparé ou mal utilisé. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit, de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air s'il a été modifié, réparé par des personnes autres que le personnel de Metal Fusion, Inc., s'il a été utilisé abusivement ou incorrectement ou s'il a été utilisé sans se conformer aux instructions d'utilisation du fabricant, notamment tout dommage aux ustensiles du client en raison de leur placement sur un appareil de cuisson allumé alors qu'ils étaient vides. Avec le fumoir, utiliser uniquement le bassin d'eau en fourni.

Autres responsabilité assumées. Sauf indication contraire de la loi, cette garantie ***ne*** couvre aucune responsabilité survenant de quelque façon que ce soit à l'utilisation de ce produit où la responsabilité était censée être assumée par une autre personne ou un autre agent.

Peinture, décoloration et rouille. Cette garantie ***ne*** couvre **pas** la peinture sur l'appareilde cuisson de plein air, celle-ci se décapant lors de l'utilisation normale de l'appareil de cuisson de plein air. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration ou la rouille de l'appareil, celles-ci faisant partie de l'usure normale de l'appareil de cuisson.

CE QUE METAL FUSION, INC. FERA
Metal Fusion, Inc. réparera ou remplacera tout appareil de cuisson de plein air dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux. Si la réparation n'est pas possible ou économiquement faisable, Metal Fusion, Inc. remplacera l'appareil de cuisson de plein air par un appareil identique ou substantiellement équivalent. Metal Fusion, Inc. effectuera ce service sans frais, à l'exception des frais réels de transport et de manutention de l'appareil de cuisson de plein air ou des pièces de rechange.

COMMENT OBTENIR ASSISTANCE
Dans l'éventualité d'un problème ou d'un dysfonctionnement de l'appareil de cuisson plein air, il suffit d'appeler Metal Fusion, Inc. au (800) 783-3885.

APPLICATION DES LOIS PROVINCIALES
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE



Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit King Kooker®! Veuillez prendre le temps de remplir votre formulaire d'enregistrement et de nous le renvoyer. Nous nous réjouissons toujours de recevoir des suggestions et des commentaires de nos clients au sujet de nos produits. Votre enregistrement nous permet de prendre contact avec vous en cas de besoin. Veuillez conserver votre reçu avec votre manuel d'entretien et d'utilisation. Il sera nécessaire comme preuve d'achat pour nous permettre de vous aider en cas de problème avec votre appareil de cuisson.

Nom : ____

E-Mail : ____

Adresse : ____

____

____

Numéro de téléphone : ______________________________

N° de modèle ______________________________________

Date d'achat ______________________________________

Lieu d'achat ______________________________________

Prix payé ____

Était-ce un cadeau _____ ou l'avez-vous _____ acheté vous-même?

____

____

Commentaires :

____

____

NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF EST LA SATISFACTION DU CLIENT. Pour toute question ou problème que vous pourriez avoir, veuillez nous appeler au 1-800-783-3885 avant de renvoyer le produit au point de vente. Ayez votre reçu à portée de la main avant d'appeler.

MERCI,
BONNE CUISINE.

COUPER ICI

SCOTCHER ICI

PLIER

Affranchissement

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121

PLIER

SECTION I
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

AVERTISSEMENT!

LE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE LU ATTENTIVEMENT ET BIEN COMPRIS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

IMPORTANT : Cet appareil peut être utilisé de différentes façons. La base de cuisson et la marmite peuvent être combinées pour former une friteuse, une bouilloire ou un four. La base et le boîtier du fumoir peuvent être combinés pour former un fumoir ou un four. Les instructions relatives au boîtier du fumoir s'appliquent à l'utilisation de l'appareil en tant que fumoir ou four, que ce soit dans le cadre d'un processus de cuisson sèche ou humide.

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, fumoir, friteuse/bouilloire, brûleur, four et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

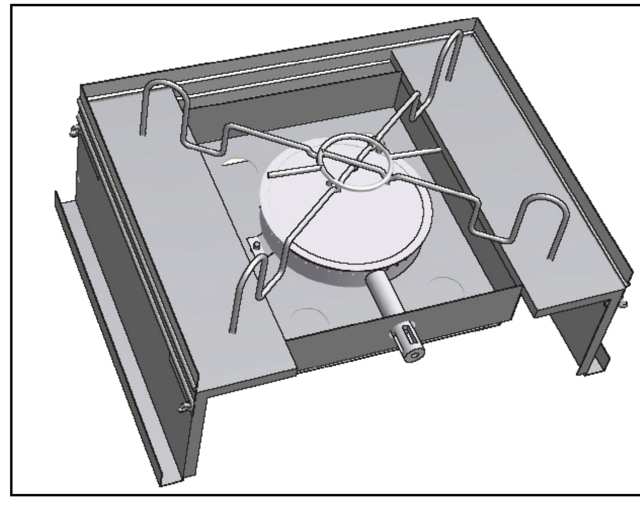
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

OUTILLAGE REQUIS :

TOURNEVIS DE TYPE PHILIPS, CLÉ DYNAMOMÉTRIQUE OU CLÉ AJUSTABLE, SOLUTION POUR ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Vérifier que tous les éléments de l'appareil de cuisson sont compris dans le carton de livraison avant de commencer le montage. À l'aide de la liste de pièces, identifier les pièces du cuiseur reliées au du friteuse-bouilloire et au boîtier du fumoir. Si une des pièces indiquées ci-dessus manque, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi, pour remplacement.
2. Lire les instructions de montage et comprendre l'ordre de montage avant de commencer à monter l'appareil de cuisson.
3. Cette boîte contient les pièces qui, une fois assemblées, formeront les deux composants principaux.
   1. **Friteuse-bouilloire** – Voir les instructions d'assemblage à la page 10.
   2. **Boîtier du fumoir** – Voir les instructions d'assemblage aux pages 11 et 12.

   La friteuse/bouilloire fournit une source de chaleur pour le boîtier du fumoir et doit être assemblée en premier. On peut également utiliser la friteuse-bouilloire indépendamment du boîtier du fumoir comme cuiseur en plein air. Lorsque l'appareil est utilisé uniquement comme friteuse-bouilloire (non comme fumoir), NE PAS utiliser de récipients plus grands que 9,5 L (10 pintes).



Friteuse-bouilloire



Boîtier du fumoir

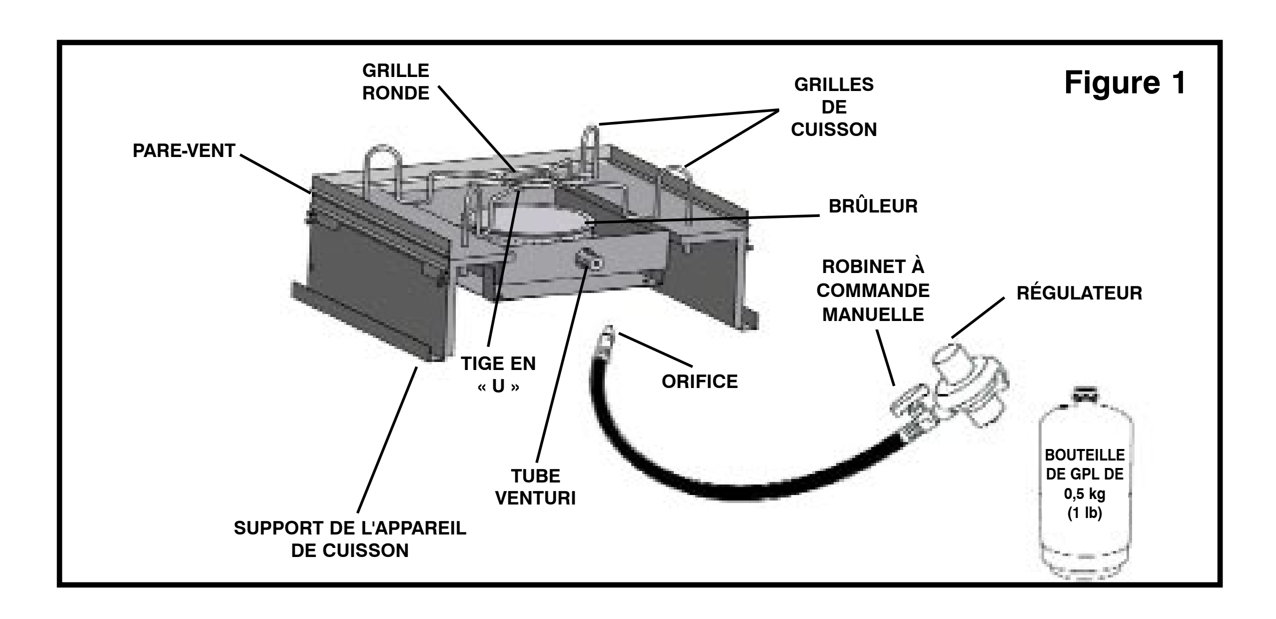
FRITEUSE-BOUILLOIRE

Liste des pièces requises :
(1) Support de l'appareil de cuisson et brûleur
(2) Grilles de cuisson métalliques
(1) Grille ronde de cuisson métallique
(1) Tuyau et régulateur
(1) Thermomètre à friture
(1) Pare-vent
(4) Vis à tête à oreilles

1. Repérer les trois pièces de la grille de cuisson métallique. Une longue grille munie de trois crans, une longue grille munie de deux crans et une grille ronde seront incluses. Insérer la longue pièce munie des trois crans sur le dessus du support de l'appareil de cuisson à travers les trous. La pièce doit être insérée en diagonale sur le brûleur conformément à la **Figure 1** ci-dessous. Placer la deuxième pièce longue (deux crans) dans les trous restants du support. Cette pièce devrait reposer en diagonale sur le brûleur et être calée dans le cran du milieu de la première pièce longue. Placer la grille ronde sur les grilles de cuisson installées avec les quatre tiges en « U » tournées vers le bas. Les tiges en « U » doivent être placées autour des pièces longues installées pour maintenir la grille ronde en place. Voir la **Figure 1** ci-dessous.

2. Une tôle de protection contre le vent est fournie comme accessoire à utiliser avec la friteuse/bouilloire uniquement (ne pas utiliser avec le boîtier du fumoir.) La tôle de protection contre le vent ne doit pas être utilisée si cet appareil est utilisé comme fumoir. Pour fixer la tôle de protection contre le vent, aligner les quatre trous de la tôle sur les quatre trous latéraux du bâti du cuiseur (deux trous de chaque côté.) Insérer les vis à tête à oreilles (4) dans la tôle de protection contre le vent puis les serrer au bâti du cuiseur. Voir la **Figure 1** ci-dessous pour une illustration de l'assemblage adéquat.

3. Serrer le raccord du tuyau dans le venturi à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour. Voir la **Figure 1** ci-dessous.



4. Si on utilise le cuiseur comme friteuse-bouilloire, consulter la section **Utilisation et entretien** du présent manuel pour d'autres instructions. Si on en fait usage comme base de fumoir, poursuivre à la page suivante.

ENSEMBLE DE BOÎTIER DE FUMOIR



Figure 2

<u>Liste des pièces requises :</u>

(1) Porte avant du fumoir
(1) Paroi arrière du fumoir
(1) Porte d'accès arrière
(1) Paroi latérale gauche
(1) Paroi latérale droite avec charnières
(1) Plaque avant
(1) Dessus du fumoir
(3) Registres
(1) Poignée de la porte avant résistante à la chaleur avec des filetages de 1,5 po, (2) rondelles plate, (1) taquet de sécurité, (1) rondelle d'arrêt et (1) écrou
(1) Poignée de la porte arrière résistante à la chaleur avec des filetages de 1 po, (1) rondelle plate, (1) taquet de sécurité, (1) rondelle d'arrêt et (1) écrou
(1) Bassin d'eau en acier
(1) Plateau de copeaux en acier et couvercle
(2) Claies métalliques
(1) Thermomètre de boîtier
(7) Vis à tête à oreilles
(7) Petites vis/écrous/rondelles d'arrêt

1. Repérer la paroi latérale « droite » (avec charnières) et la placer sur la surface plane (tiges du support des claies tournées vers le bas). Aligner les quatre trous de la porte d'accès arrière avec les quatre trous situés sur les charnières (charnières placées sur le dessus de la porte d'accès arrière). Voir la **Figure 3** ci-dessous pour une illustration de l'assemblage adéquat. Insérer les quatre petites vis dans les trous situés dans les charnières et la porte d'accès arrière, puis serrer avec les rondelles d'arrêt et les écrous à l'intérieur de la porte d'accès arrière.

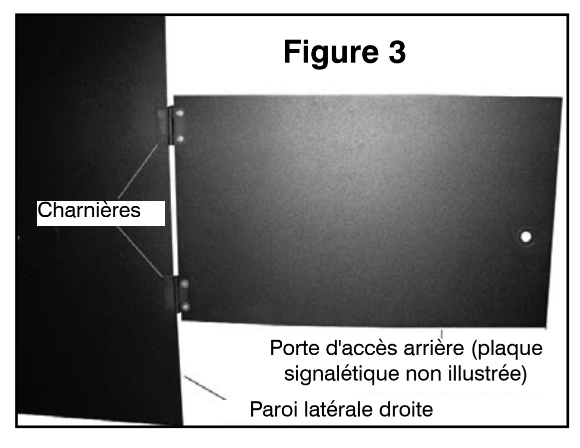


Figure 3



Figure 4



2. Fixer la paroi arrière du fumoir (avec les quatre tiges du support) aux deux parois latérales en glissant les quatre tiges du support situées sur la paroi arrière du fumoir dans les récepteurs du support situés sur les deux parois latérales (deux sur l'extérieur de chaque paroi). Voir la **Figure 4** ci-dessous pour une illustration de la fixation adéquate de la tige du support dans les récepteurs. Les tiges du support des claies situées sur chaque paroi latérale doivent être tournées vers l'intérieur de la chambre du fumoir et les poignées doivent être tournées vers l'extérieur.

3. Fixer la face avant aux deux parois latérales en insérant les tiges du support (situées sur l'intérieur de la face avant) dans les récepteurs du support situés sur le devant inférieur de chaque paroi latérale. Insérer les vis à tête à oreilles (2) dans les trous situés sur la face avant et serrer tel qu'il est indiqué sur la **Figure 2**.

4. Fixer la porte avant du fumoir à la paroi latérale « droite » à l'aide des tiges du support fournies et des récepteurs situés sur l'extérieur de la paroi.

(Suite des instructions relatives à l'**assemblage du boîtier du fumoir** à la page 12)

5. Installer la pièce supérieure du fumoir sur l'extérieur des parois latérales et de la paroi arrière fixées du fumoir. S'assurer que les trois trous situés sur les côtés du dessus du fumoir sont alignés sur les trous correspondants situés sur chaque paroi latérale et sur la paroi arrière du fumoir. Serrer à l'aide des vis à tête à oreilles fournies (3).

6. Installer les registres sur chaque paroi latérale et sur le dessus du boîtier du fumoir à l'aide des petites vis fournies, des rondelles d'arrêt et des écrous (une vis dans chaque registre). Les vis doivent être insérées vers l'intérieur du boîtier du cabinet. Serrer à l'intérieur du boîtier à l'aide des rondelles d'arrêt et des écrous.

7. Installer la poignée de la porte avant du fumoir en utilisant (1) poignée résistante à la chaleur avec des filetages de 1,5 po, (2) rondelles plate, (1) taquet de sécurité (languette en acier), (1) l'écrou et (1) rondelle d'arrêt. Insérer l'extrémité plate à visser de la poignée dans la porte avant comme l'indique la **Figure 5**. Maintenir la poignée résistante à la chaleur à l'horizontale. Placer les (2) rondelles plate sur l'extrémité plate à visser de la poignée qui dépasse à l'intérieur de la porte avant du fumoir. Placer le taquet de sécurité (languette en acier) sur l'extrémité plate à visser de la poignée qui dépasse à l'intérieur de la porte avant du fumoir. Le taquet de sécurité en forme de rectangle doit être positionné sur la poignée avec le côté long tourné vers le bas (voir la **Figure 6**) afin que, lorsque la porte est fermée et que la poignée est verrouillée, il se verrouillera derrière le boîtier du fumoir afin de maintenir la porte fermée. Placer la rondelle d'arrêt contre le taquet de sécurité. Serrer à l'aide de l'écrou fourni. Pour maintenir la porte avant fermée, fermer la porte et tourner la poignée vers le bas de manière à verrouiller correctement.

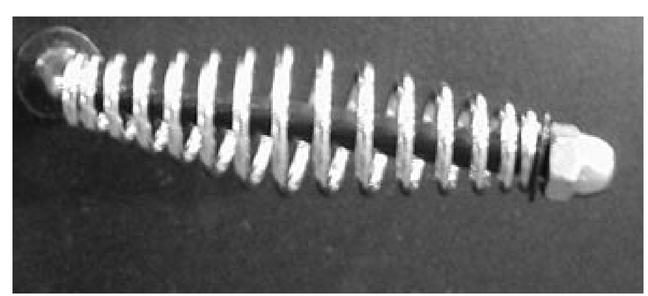


Figure 5



Figure 6

8. Installer la poignée de la porte d'accès arrière du fumoir en utilisant (1) poignée résistante à la chaleur avec des filetages de 1 po, (1) taquet de sécurité (languette en acier), (1) rondelle plate, (1) l'écrou et (1) rondelle d'arrêt. Insérer l'extrémité plate à visser de la poignée dans la porte d'accès arrière comme l'indique la **Figure 7**. Maintenir la poignée résistante à la chaleur à l'horizontale. Placer la rondelle plate sur l'extrémité plate à visser de la poignée située sur l'intérieur de la porte d'accès arrière. Placer le taquet de sécurité (languette en acier) sur l'extrémité plate à visser de la poignée située sur l'intérieur de la porte d'accès arrière. Le taquet de sécurité en forme de rectangle doit être positionné sur la poignée avec le côté long tourné vers le bas (voir la **Figure 8**) afin que, lorsque la porte est fermée et que la poignée est verrouillée, il se verrouillera derrière le boîtier du fumoir afin de maintenir la porte fermée. Placer la rondelle d'arrêt contre le taquet de sécurité. Serrer à l'aide de l'écrou fourni. Pour maintenir la porte d'accès arrière fermée, fermer la porte et tourner la poignée vers le bas de manière à verrouiller correctement.

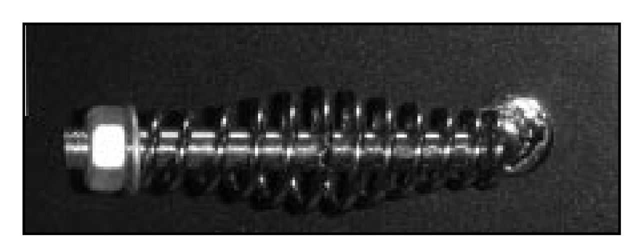


Figure 7

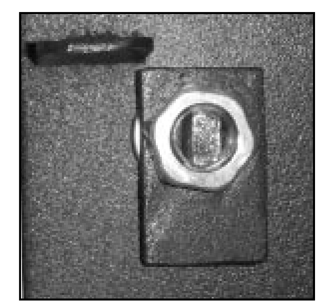


Figure 8

9. Installer le thermomètre du boîtier sur la porte avant du fumoir. Retirer l'écrou de la tige du thermomètre puis insérer la tige à l'avant de la porte du fumoir dans le trou prévu à cette fin. Visser l'écrou sur la tige du thermomètre du côté intérieur de la porte, et serrer.

10. Voir la Section « **Utilisation et entretien** » pour de plus amples instructions.

SECTION II

UTILISATION ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Cet appareil peut être utilisé de différentes façons. La base de cuisson et la marmite peuvent être combinées pour former une friteuse, une bouilloire ou un four. La base et le boîtier du fumoir peuvent être combinés pour former un fumoir ou un four. Les instructions relatives au boîtier du fumoir s'appliquent à l'utilisation de l'appareil en tant que fumoir ou four, que ce soit dans le cadre d'un processus de cuisson sèche ou humide.

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, fumoir, friteuse / bouilloire, brûleur, four et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

⚠ AVERTISSEMENT!

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS RELATIVES AU L'UTILISATION SÉCURITAIRE DU THERMOMÈTRE ET DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR POUR GRANDE FRITURE.

1. Toujours utiliser un thermomètre lors de l'utilisation de cet appareil comme friteuse/chaudière.
   a. Avant chaque utilisation de l'appareil, s'assurer que le thermomètre est correctement étalonné en plaçant sa pointe dans une casserole d'eau bouillante. Le thermomètre doit indiquer 100 °C +/-10° (212 °F +/-20°). Si le thermomètre n'est pas étalonné correctement, contacter Metal Fusion, Inc. pour remplacement avant d'utiliser l'appareil.
   b. Suspendre le thermomètre à l'intérieur de la marmite, la sonde étant immergée dans le liquide de cuisson. Ne jamais placer de couvercle sur la marmite lors du contrôle de la température de l'huile.
   c. Une fois les brûleurs allumés, toujours contrôler la température indiquée sur le thermomètre. L'eau bout à 100 °C (212 °F). La température de l'huile chaude ne doit jamais dépasser 177 °C (350 °F).

   IMPORTANT : À températures élevée, l'huile peut s'enflammer. La plupart des thermomètres King Kooker® comportent une zone rouge au-delà de 177 °C (350 °F) pour indiquer un Danger. Ne jamais laisser la température dépasser 177 °C (350 °F). Si elle excède 177 °C (350 °F), ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz et attendre que la température descende en dessous de 177 °C (350 °F) avant de rallumer selon les instructions du manuel. Si l'huile commence à fumer, à n'importe stade de la cuisson, ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, quelle que soit l'indication du thermomètre. Laisser l'huile refroidir et contacter Metal Fusion, Inc. pour des instructions complémentaires.

   d. Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil de cuisson est arrêté, laisser la température de l'huile descendre au-dessous de 38 °C (100 °F) avant de déplacer la marmite, l'huile à friture ou l'appareil de cuisson.
   e. Appeler Metal Fusion, Inc. au (800) 783-3885 pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement du thermomètre.
2. Ne jamais couvrir la marmite lors de la cuisson à l'huile.
3. Toujours laisser décongeler et sécher les aliments complètement avant de les placer dans l'huile chaude. Les aliments congelés ou mouillés peuvent provoquer un débordement de l'huile ou de la graisse.
4. Ne jamais placer de marmite vide sur une flamme nue.
5. En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile/graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
6. Des équipements d'extinction de feu doivent être facilement accessibles en cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines conditions, circonscrire le feu.
7. Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.

DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE REMPLISSAGE APPROPRIÉS POUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON

Ne jamais remplir le récipient d'huile, de graisse ou d'eau de façon excessive. Ne jamais remplir la marmite au-delà de la ligne de remplissage maximum. Si la marmite utilisée ne comporte pas de ligne de remplissage maximum, suivre les instructions suivantes pour déterminer la quantité de liquide de cuisson à utiliser :

a. Placer les aliments dans ou sur le support.
b. Placer les aliments et le support dans le récipient vide.
c. Remplir le récipient d'eau, jusqu'à ce que les aliments soient entièrement immergés. Il doit y avoir un minimum de 7,5 cm (3 po) entre la surface de l'eau et le haut du récipient.
d. Retirer les aliments du récipient et repérer le niveau d'eau sur le côté de celui-ci ou mesurer la quantité d'eau dans le récipient.
e. Retirer l'eau et sécher à fond le récipient et les aliments.
f. Il s'agit de la quantité de liquide de cuisson à verser dans le récipient pour cuire les aliments.

INFORMATIONS SUR LES BOUTEILLES DE GPL

Cet appareil est fabriqué pour être utilisé avec des **bouteilles de GPL de 0,5 kg (1 lb)**. Les informations importantes à ne pas oublier au sujet des bouteilles de GPL comprennent :

1. Toujours lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille.
2. Toujours vérifier les joints de la bouteille avant l'utilisation. Ne jamais utiliser avec des joints endommagés ou manquants. Jeter la bouteille si des impuretés ou des particules de rouille ont pénétré dans le robinet.
3. Ne pas ranger de bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de ce dernier.
4. Débrancher la bouteille de l'appareil de cuisson pour la ranger.
5. Placer le pare-poussière sur le robinet de bouteille lorsque celle-ci n'est pas en usage. N'utiliser que le pare-poussière fourni avec le robinet de bouteille. L'utilisation d'autres types de pare-poussière pourrait provoquer une fuite de propane.
6. Garder la bouteille hors de portée des enfants.
7. Ne pas transporter et ne pas entreposer le cylindre dans le sac de l'appareil de cuisson.
8. Ne pas utiliser ou stocker la bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé.
9. Toujours utiliser une bouteille dans sa position verticale pour une élimination correcte des vapeurs. Elle doit également être rangée et transportée en position verticale.
10. Ne jamais recharger une bouteille jetable. En moyenne, une bouteille pleine de 0,5 kg (1 lb ou 16,4 oz) permettra deux heures de cuisson normale avec cet appareil.
11. Pour jeter la bouteille, communiquer avec une entreprise de transport spécialisée dans les déchets ou un centre de recyclage. Ne jamais mettre dans le feu ou dans un incinérateur. Ne pas perforer.

⚠ AVERTISSEMENT!

TOUJOURS LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DE LA BOUTEILLE.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT

1. Vérifier que la robinet de tuyauterie est réglé afin d'interdire la circulation de gaz. Tournez le robinet à commande manuelle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. Cette position est appelée « position ARRÊT » (“OFF”).
2. Retirer le pare-poussière du robinet de la bouteille. Conserver le pare-poussière aux fins d'utilisation. Visser la bouteille de propane dans le régulateur. Attention de ne pas fausser le filetage. Serrer à la main uniquement. Voir la Figure 1, page 10.
3. Effectuer l'essai d'étanchéité :

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

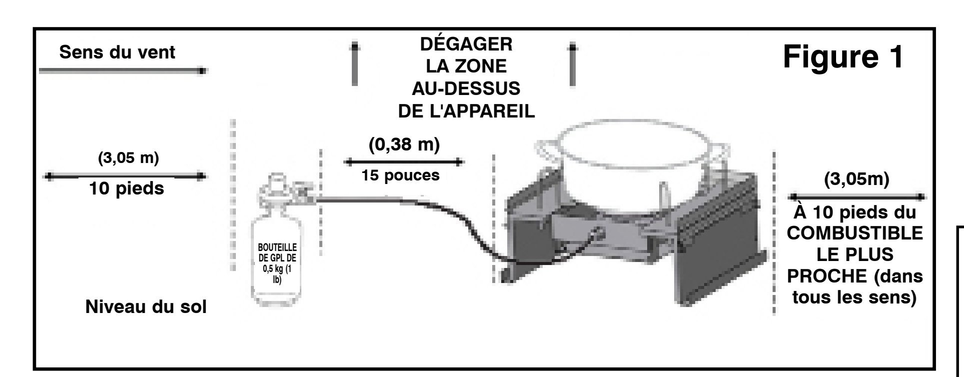
Avant d'allumer l'appareil, celui-ci doit satisfaire à un essai d'étanchéité complet en utilisant une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque (50 % de savon sans ammoniaque et 50 % d'eau). Ce mélange sera appliqué avec une petite brosse sur toutes les connexions de gaz après avoir raccordé la bouteille au régulateur. Si des bulles apparaissent, indiquant une fuite, fermer la bouteille et serrer le raccord fuyant jusqu'à ce qu'un autre contrôle ne détecte pas de fuite.

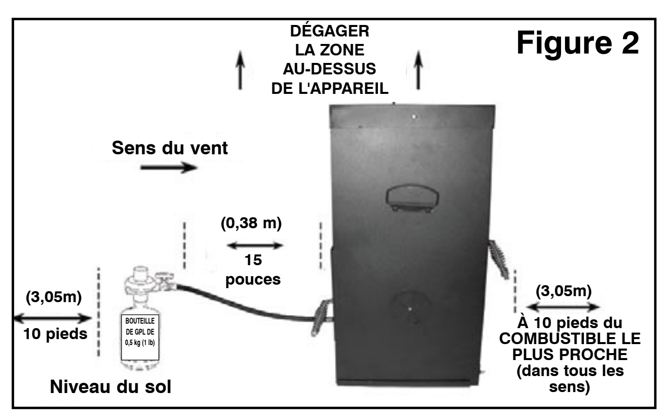
Si le serrage du raccord n'arrête pas la fuite, appeler Metal Fusion, Inc., (800) 783-3885, pour assistance.

NE JAMAIS UTILISER LE TUYAU/RÉGULATEUR S'IL Y A FUITE.

4. Avant d'allumer l'appareil de cuisson, vérifier que le tube venturi n'est pas obstrué et que le orifice est correctement vissé dans le tube venturi selon les instructions de page 10. Si elles se présentent, ces deux situations doivent être corrigées avant l'allumage afin d'éviter un retour de flamme.

INSTRUCTIONS DE PLACEMENT





⚠ AVERTISSEMENT!

Conserver un espace de 38 cm (15 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil. Le fait de placer la bouteille trop près de l'appareil, peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

Le tuyau reliant l'appareil à la bouteille pose un risque de trébuchement. Ne pas marcher sur le tuyau ou entre la bouteille et l'appareil. Le trébuchement peut provoquer le renversement de la bouteille ou de l'appareil, ce qui peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz, ou à moins de 7,5 m (25 pi) de liquides ou de vapeurs inflammables.

2. Aucun combustible ou toit ne doit surplomber l'appareil.

3. Conserver un espace de 38 cm (15 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil.

4. La bouteille de GPL et l'appareil doivent être placés de façon à ce que le vent éloigne la chaleur émise par l'appareil de la bouteille de propane. Ceci permet d'éviter des incendies en écartant les flammes d'un feu de graisse de la bouteille de propane.

5. **Dans le cas où l'on utilise une marmite avec la friteuse/bouilloire (le boîtier du fumoir ne doit pas être placé sur la friteuse/bouilloire) :** Centrer la marmite au-dessus du brûleur sur les grilles de cuisson (voir la **Figure 1**). Ne PAS utiliser de marmite dont la capacité est supérieure à 9,5 litres (10 pintes). Une tôle de protection contre le vent est fournie comme accessoire à utiliser avec la friteuse/bouilloire uniquement (ne pas utiliser avec le boîtier du fumoir). La tôle de protection contre le vent ne doit pas être utilisée si cet appareil est utilisé comme fumoir. Voir l'instructions d'assemblage, à la page 10.

   Dans le cas d'une utilisation en tant que fumoir : Placer le boîtier du fumoir monté au-dessus de la friteuse/bouilloire (voir la **Figure 2**). La tôle de protection contre le vent ne doit pas être installée sur le bâti de la friteuse/bouilloire. La porte avant du fumoir doit être située du côté opposé par rapport au tuyau. Le tuyau doit être dirigé vers l'arrière du boîtier du fumoir sous la porte d'accès arrière. Voir la **Figure 2** ci-dessous. Le bas du boîtier du fumoir doit être placé de manière sécuritaire dans les rails latéraux de la base de l'appareil de cuisson. Aligner le trou situé sur chaque paroi du boîtier du cabinet avec le trou situé sur la paroi latérale de la friteuse/bouilloire. Serrer avec deux vis à tête à oreilles (une de chaque côté) pour fixer le boîtier du fumoir à la friteuse/bouilloire (voir la Figure 3, pg.16 pour une illustration de la fixation de la vis à tête à oreilles).

PRÉPARATION DU BOÎTIER DU FUMOIR

1. Préparer le plateau de copeaux et le bassin d'eau pour la fumaison (voir l'image ci-dessous pour la disposition adéquate du bassin). Il faut toujours prévoir un bassin d'eau à l'intérieur du fumoir pendant la cuisson (le bassin d'eau recevra les gouttes qui tomberont des aliments chauds ce qui aidera à prolonger la vie du cuiseur). Utiliser uniquement le bassin fourni avec cette unité.

Figure 3

Porte d'accès arrière ouverte

Bassin d'eau placé sur l'ensemble inférieur des languettes latérales

Plateau de copeaux placé sur les grilles de cuisson métalliques

(2) Fixation du boîtier du fumoir à la friteuse/bouilloire à l'aide des vis à tête à oreilles (2)

*Tuyau non illustré

NOTA : Pour ouvrir complètement la porte d'accès arrière, déplacer la bouteille de gaz sur le côté du cuiseur (côté charnière). Une fois la porte refermée, remettre la bouteille dans la position illustrée à la figure 2 de la page 15.

Plateau de copeaux de bois pour la fumaison sèche ou humide : Pour une fumaison à arôme de bois, utiliser le plateau de copeaux placé sur les grilles de cuisson métallique de la friteuse/bouilloire. Ne pas insérer le plateau de copeaux dans le fumoir au début du processus de fumaison. Lorsqu'il ne reste qu'une heure de fumaison à venir, retirer le couvercle du plateau et ajouter la quantité additionnelle voulue de copeaux. Remettre le couvercle sur le plateau. Couper l'alimentation en gaz de l'appareil en suivant les instructions de ce manuel. S'assurer qu'il n'ya pas de flamme et que les robinets sont fermés. Enfiler des gants de cuisinier et ouvrir la porte d'accès arrière située au dos du fumoir et placer avec précaution le plateau de copeaux sur les grilles de cuisson métalliques de la friteuse/bouilloire. Le fumoir est extrêmement chaud. Faire attention! Rallumer la friteuse/bouilloire conformément aux instructions de ce manuel. Fermer la porte et laisser écouler le temps de cuisson restant. Pour de plus amples informations, se reporter à la section intitulée « Ajouter de la saveur au moyen de copeaux de bois », à la page 21.

Le bassin d'eau pour une fumaison humide : Remplir le bassin à 1,27 cm (½ po) du rebord avec de l'eau et votre marinade, boisson gazeuse ou bière favorites. Placer le bassin d'eau à l'intérieur du fumoir en utilisant la série de languettes la plus basse, avant d'allumer votre cuiseur. À l'aide de gants de cuisinier, ouvrir la porte d'accès arrière située au dos du fumoir et vérifier visuellement le bassin d'eau toutes les heures pendant la cuisson. Le fumoir et le bassin d'eau sont extrêmement chauds. Couper l'alimentation en gaz de l'appareil en suivant les instructions de ce manuel avant d'ajouter plus de liquide. User de prudence pour retirer ou insérer le bassin d'eau, afin d'éviter les éclaboussures. Ne jamais permettre l'évaporation complète de l'eau.

La fumaison sèche ou pour la cuisson : Ne pas mettre d'eau ni de marinade dans le bassin.

Conseil : Recouvrir le bassin d'eau d'un papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

2. **Préparation des claies :**

Ouvrir la porte avant de la chambre de fumage et installer les claies (sans aliment) sur les tiges fournies situées sur les côtés du boîtier du fumoir (voir l'illustration ci-dessous). S'assurer que les claies sont à plat une fois installées. Placer les aliments sur les claies installées selon son choix avant d'allumer l'appareil. Une fois que le temps de cuisson désiré s'est écoulé, utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour se protéger des surfaces chaudes, ainsi que des pinces de cuisine ou d'autres ustensiles, pour retirer avec précaution les aliments des claies. Les claies ne peuvent être installées ou retirées de la chambre de fumage si des aliments sont placés dessus.



3. Voir la Section « **Instructions d'allumage et de fonctionnement** ».

⚠ AVERTISSEMENT!

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

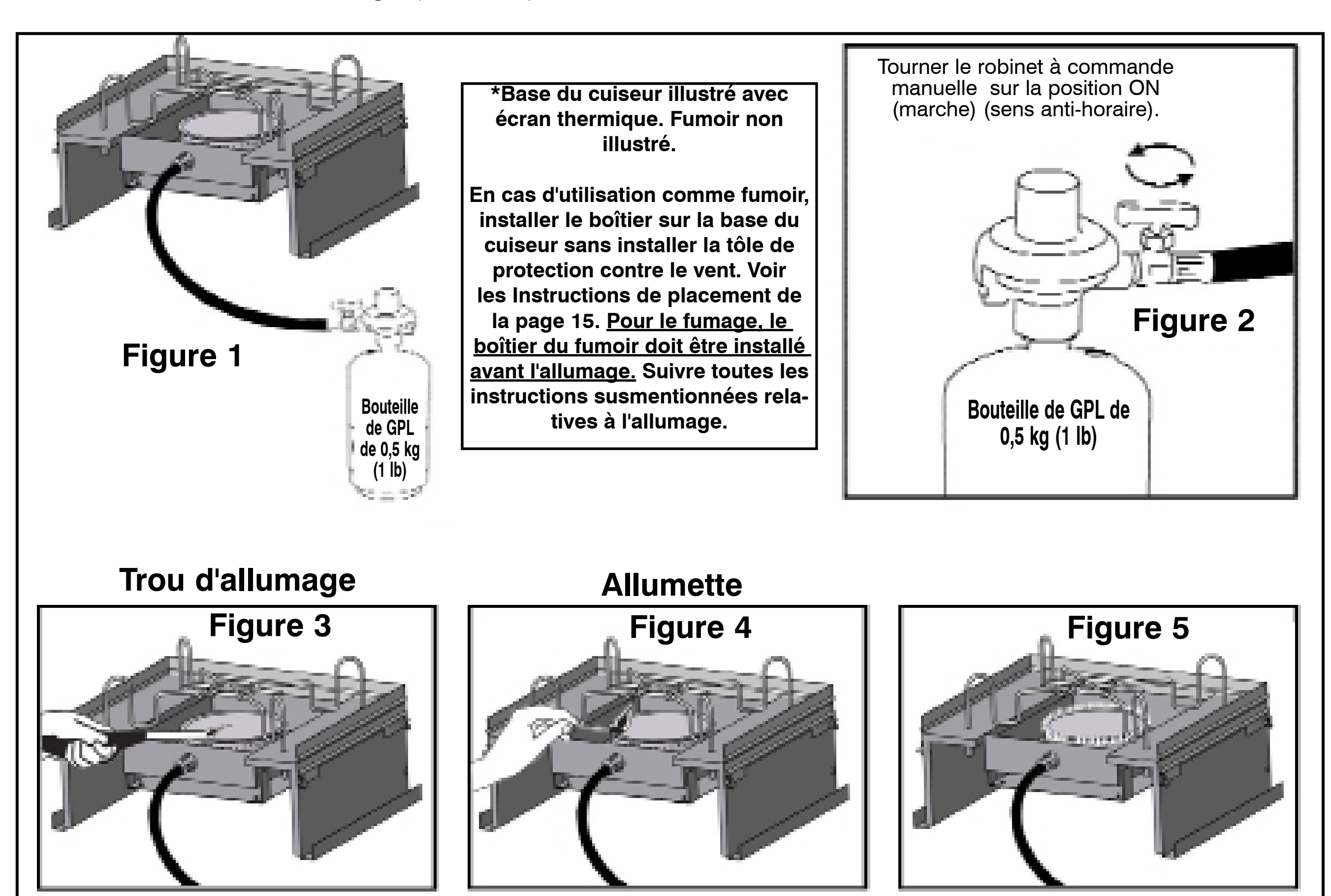
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!

L'APPAREIL DE CUISSON NE DOIT PAS ÊTRE ALLUMÉ TANT QUE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SUIVANTES N'ONT PAS ÉTÉ ENTIÈREMENT SUIVIES.

1. S'assurer que le moulage est monté selon l'illustration ***(Figure 1)***. **Pour le fumage, le boîtier du fumoir doit être installé avant l'allumage. Lorsque l'on utilise cet appareil comme fumoir, ne jamais allumer le brûleur si la porte du fumoir est fermée. Ne jamais se pencher à l'intérieur de la chambre de fumaison pendant l'allumage. La porte d'accès arrière située au dos du fumoir doit être ouverte lors de l'allumage. NOTA : Pour ouvrir complètement la porte d'accès arrière, déplacer la bouteille de gaz sur le côté du cuiseur (côté charnière). Une fois la porte refermée, remettre la bouteille dans la position illustrée à la figure 2 de la page 15.**
2. Utiliser un briquet placée au-dessus du brûleur selon la ***Figure 3,*** ou utiliser une allumette placée au-dessus du brûleur selon la ***Figure 4.*** Ouvrir (“ON”) le robinet à commande manuelle pour que l'allumage s'effectue (Figure 2). Tourner le robinet à commande manuelle dans le sens anti-horaire pour augmenter le débit de gaz vers le brûleur et donc augmenter la taille des flammes ***(Figure 5)***.

   Lors de l'allumage du brûleur, s'il ne s'allume pas en trois à cinq secondes, fermer le robinet à commande manuelle et le robinet de la bouteille (“OFF”). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz. Répéter la procédure.
3. Vérifier que les flammes sont bleues et qu'elles sortent complètement autour du brûleur (voir la **Figure 5**). En cas de flamme jaune, ou si des orifices ne comportent pas de flammes, le tube venturi ou les orifices peuvent être obstrués. Vérifier les instructions d'entretien à la page 19 pour plus d'information au sujet d'une flamme jaune ou d'une obstruction.
4. Toujours contrôler la flamme pendant toute la durée de la cuisson. Si la flamme s'éteint accidentellement, à tout stade de la cuisson, FERMER immédiatement le robinet à commande manuelle (“OFF”). Ouvrir les portes du fumoir doucement (si nécessaire), attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz et rallumer l'appareil de cuisson selon les instructions d'allumage (n° 1 à 3) de cette section.



AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS PLACER LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR LORS DE L'ALLUMAGE.

LA FUMAISON AU PROPANE

1. Une fois le cuiseur allumé conformément aux **Instructions d'allumage et de fonctionnement** à la page 17, régler l'intensité de la flamme à la puissance voulue. La fumaison au propane permet de maintenir la flamme à une intensité constante.
2. Surveiller la température du fumoir au moyen d'un thermomètre. Si la température descend sous les valeurs voulues, augmenter l'intensité de la flamme en agissant sur le robinet à commande manuelle. Fermer les registres pour augmenter la chaleur, ou les ouvrir davantage pour la réduire.
3. Pour vérifier la cuisson des aliments, ouvrir la porte d'environ 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) et vérifier la présence de flammes avant d'ouvrir entièrement la porte. L'arrivée soudaine d'oxygène dans l'enceinte de cuisson pourrait provoquer des poussées de flammes. Le fait d'ouvrir les portes prolonge le temps de cuisson. Lorsque la température extérieure baisse sous les 16 ˚C (60 ˚F), il est conseillé d'allonger le temps de cuisson.
4. User de prudence lors de l'installation ou du retrait du bassin d'eau et du plateau de copeaux. **NOTA : Pour ouvrir complètement la porte d'accès arrière, déplacer la bouteille de gaz sur le côté du cuiseur (côté charnière). Une fois la porte refermée, remettre la bouteille dans la position illustrée à la figure 2 de la page 15.**
   Placer des aliments dans le boîtier du fumoir ou les retirer avec prudence. Les claies ne peuvent être installées ou retirées de la chambre de fumage si des aliments sont placés dessus. Retirer prudemment les aliments des claies lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Toujours porter des gants de cuisinier bien isolés ou utiliser des maniques pour se protéger des surfaces chaudes.
5. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître les temps de cuisson approximatifs. Les écarts dépendent de la distance entre aliments et l'intensité de la flamme, de la quantité d'aliments dans le fumoir et du nombre de fois dont les portes sont ouvertes pendant la cuisson. **Une bouteille de GPL de 0,5 kg (1 lb ou 16,4 oz) permettra deux heures environ de cuisson normale avec cet appareil. Lors de la consultation du tableau de fumaison ci-dessous pour obtenir les temps de cuisson, prévoir les provisions en conséquence.**

TABLEAU DE FUMAISON KING KOOKER

ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF 121 à 177 ˚C (250 à 350˚F) – PUISSANCE MOYENNE	VIANDES CUITES À POINT / TEMP. / DESC. (utiliser un thermomètre à viande)
Poissons et fruits de mer			
Entier, grand	2 à 4 kg (4 à 6 lb)	2 à 3 heures	Se détache facilement à la fourchette
Entier, petit	PLEINE CLAIE	1 à 2 heures	Se détache facilement à la fourchette
Filets	PLEINE CLAIE	¾ à 1 heure	Se détache facilement à la fourchette
Crevettes, pattes de crabe	PLEINE CLAIE	½ à 1 ½ heure	Rosé, tendre
Homards			La viande se détache de l'écaille
Volaille			
Poulet, entier ou moitié	1 à 4 poulets à frire	2 ½ à 3 heures	87 ˚C (190 ˚F)
Poulet, farci	1 à 4 poulets à frire	3 ½ à 4 ½ heures	Couper à l'articulation de la patte pour vérifier la cuisson
Poulet, poitrines	PLEINE CLAIE	2 ½ à 3 heures	87 ˚C (190 ˚F)
Dinde	5 à 9 kg (12 à 20 lb)	4 à 5 heures	87 ˚C (190 ˚F)
Dinde farcie	5 à 9 kg (12 à 20 lb)	4 à 5 heures	87 ˚C (190 ˚F)
Petit gibier – oiseaux	PLEINE CLAIE	1 ½ à 2 ½ heures	87 ˚C (190 ˚F)
Gros gibier – oiseaux (canard, faisan, oie)	2,3 à 3 kg (5 à 7 lb)	3 à 4 heures	87 ˚C (190 ˚F) Bien cuit
Bœuf			
Rôti de croupe entier	2 à 4 kg (4 à 6 lb)	3 à 5 heures	60 ˚C (140 ˚F) saignant
Pointe de poitrine	0,5 à 2,7 kg (1 à 6 lb)	5 à 7 heures	71 ˚C (160 ˚F) à point
Côtes	PLEINE CLAIE	3 à 3 ½ heures	77 ˚C (170 ˚F) bien cuit
Porc			
Côtes	PLEINE CLAIE	3 à 3 ½ heures	77 ˚C (170 ˚F)
Côtelettes 2 cm (3/4 po)	PLEINE CLAIE	2 ½ à 3 ½ heures	77 ˚C (170 ˚F)
Jambon (précuit)	Toutes tailles	2 à 3 heures	54 ˚C (130 ˚F) Viande bien cuite Se détache de l'os
Agneau			
Patte	1,4 à 2,7 kg (3 à 6 lb)	3 à 5 heures	82 ˚C (180 ˚F)
Gros gibier			
Venaison	0,5 à 2,3 kg (1 à 5 lb)	2 à 5 heures	77 ˚C (170 ˚F)

TOUS LES TEMPS DE CUISSON SONT APPROXIMATIFS

Il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande pour évaluer le degré de cuisson.
Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande pendant cinq minutes, puis relever la température de la pièce immédiatement après l'avoir retirée du fumoir. S'assurer que le thermomètre ne touche pas à l'os.

ARRÊT ET RANGEMENT DE L'APPAREIL DE CUISSON APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

NE JAMAIS DÉPLACER LE FUMOIR, L'APPAREIL DE CUISSON OU LA MARMITE S'IL EST EN COURS D'UTILISATION OU ENCORE CHAUD (TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 38 °C [100 °F]).

1. Après chaque utilisation, ARRÊTER (« OFF ») le King Kooker® au niveau du robinet. Tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Cette position est appelée « position OFF » (arrêt). **S'assurer qu'il n'y a pas de flammes et que le robinet à commande manuelle est fermé (OFF)**. Ne pas quitter le fumoir tant qu'il ne s'est pas refroidi complètement. Lorsque vous manipulez des aliments sur le fumoir/cuiseur, toujours porter des gants de cuisinier et utiliser des pinces ou autres ustensiles. Les claies du cabinet du fumoir ne peuvent être retirées si des aliments sont placés dessus.
2. Dévisser la bouteille de propane du régulateur de l'appareil. Replacer le pare-poussière de la bouteille pour garder le robinet propre.
3. Une fois totalement refroidi, le boîtier du fumoir peut être démonté, puis rangé ou transporté. Nettoyer les pièces conformément aux instructions d'entretien aux pages 19 et 20. Ranger soigneusement toutes les pièces dans le sac du fumoir fourni aux fins d'utilisations ultérieures. Suivre toutes les instructions d'assemblage et d'utilisation de ce manuel lors du réassemblage de l'unité pour une utilisation future.
4. Le rangement de ce fumoir/appareil de cuisson à l'intérieur n'est permis que si la bouteille en est débranchée et retirée. Ne pas transporter et ne pas entreposer le cylindre dans le sac de l'appareil de cuisson. Ne pas utiliser ou ranger de bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé. Lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille. Celle-ci doit toujours être rangée hors de portée des enfants.Toujours entreposer l'appareil à l'abri des insectes et de la contamination qui pourraient obstruer la buse.

⚠ AVERTISSEMENT!

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

ENTRETIEN DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR ET DES ACCESSOIRES

1. La zone d'utilisation de l'appareil de cuisson doit être exempte de produits combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de l'appareil, effectuer une inspection et retirer tout objet combustible.
2. La circulation de l'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstruée. L'appareil de cuisson doit être installé dans une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi), sans toit et sans objet le surplombant. Vérifier l'emplacement et l'installation de l'appareil de cuisson avant de l'utiliser.
3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier que le brûleur/tube venturi sont exempts d'insectes, de nids d'insectes et d'autres obstructions. Un tube colmaté peut entraîner un feu sous l'appareil.
4. Suivre toutes les instructions d'allumage se trouvant dans le manuel d'utilisation et d'entretien à chaque utilisation de l'appareil de cuisson. Vérifier la couleur et l'aspect de la flamme. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. En cas de flamme très jaune, le brûleur/tube venturi peut être obstrué.
   En présence d'une obstruction ou d'une flamme jaune, arrêter l'appareil de cuisson et le laisser refroidir. Débrancher le tuyau de l'appareil de cuisson. Vérifier le tube venturi avec une lampe de poche pour voir s'il est colmaté. Dans l'affirmative, utiliser du fil de fer, comme par exemple un cintre, dans le tube venturi pour enlever tout produit ou objet obstruant. Remonter l'appareil de cuisson et le rallumer selon les directives du manuel d'entretien et d'utilisation. Si le problème persiste, appeler Metal Fusion, Inc. au (800) 783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.
5. Toujours utiliser l'ensemble tuyau GPL/régulateur fourni avec l'appareil. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier si le tuyau GPL présente une abrasion, une usure, une coupure ou s'il fuit. Si le tuyau est endommagé, remplacer l'ensemble tuyau/régulateur avant d'utiliser l'appareil. Contacter Metal Fusion, Inc. au (800) 783-3885 pour plus d'informations au sujet d'un assemblage de tuyau de rechange. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.
6. Pour l'achat de toute pièce de rechange ayant pu s'endommager ou se perdre, contacter Metal Fusion, Inc. au (800) 783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.
7. Nettoyage de l'appareil :
   Friteuse-bouilloire et tuyau/régulateur : S'il le faut, éliminer toute huile ou liquide s'étant éclaboussé(e) sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon, puis sécher avec une serviette. Ne pas plonger le brûleur, le tuyau ou le régulateur dans l'eau, afin d'éviter qu'ils ne se rouillent. Ranger l'appareil dans un endroit à l'abri. Toujours débrancher la bouteille de propane du cuiseur. Suivre les instructions de rangement fournies par le fabricant de la bouteille.
   Marmites en aluminium ou en acier inoxydable : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions indiquées à la page 20.
   Ustensiles de cuisine en fonte : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions indiquées à la page 20.

(suite à la page 20)

Thermomètre(s) : Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger ni laver au lave-vaisselle.

Fumoir/accessoires : Les claies métalliques et le bassin d'eau doivent être lavés avec une solution d'eau et de savon doux après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyants très abrasifs, car ils pourraient endommager le fini. Une fois nettoyé, retirer toute humidité du bassin d'eau et du plateau de copeaux avec un chiffon propre et sec. Les parois de la chambre du fumoir peuvent être nettoyées au besoin. Ranger l'appareil dans un endroit à l'abri.

Sac de l'appareil : Laver à la main avec de l'eau savonneuse douce. Suspendre pour laisser sécher.

CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES ET DES BOUILLOIRES EN ALUMINIUM

Il n'est pas nécessaire d'aprêter les marmites en aluminium avant de les utiliser. Laver avec un liquide vaisselle et sécher avec une serviette.

Après la cuisson, laver les marmites et les poêles à frire en aluminium dans du détergent chaud et mousseux. Si de la graisse ou de la suie s'est cuite sur l'extérieur de la marmite pendant la cuisson avec l'appareil de cuisson de plein air, frotter la marmite avec de la laine de fer.

NE PAS PULVÉRISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS SUR LES MARMITES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. CELUI-CI RENDRAIT LE FINI MAT.

Si des aliments restent collés dans la casserole, verser de l'eau chaude et laisser tremper. Frotter ensuite la casserole avec du savon et de la laine de fer pour éliminer les aliments.

Si de l'eau dure ternit l'intérieur de la marmite, la remplir jusqu'au niveau sombre avec de l'eau et un mélange de crème de tartre ou de vinaigre (avec une concentration de trois tasse d'eau pour une cuillerée à soupe de tartre ou de vinaigre). Faire bouillir cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER DE MARMITE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UN APPAREIL DE CUISSON ALLUMÉ. Son fond pourrait être percé. Une décoloration, des rayures et un criblage peuvent se produire quand les marmites sont utilisées sur les appareil de cuisson de plein air. Ceci n'affecte pas les performances de la marmite.

Ne pas ranger de l'huile usagée dans la marmite en aluminium. Le sel utilisé dans la cuisson peut corroder la marmite et provoquer une fuite. Laver la marmite avec de l'eau savonneuse chaude et la rincer après chaque utilisation.

PRÉPARATION ET ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE EN FONTE

Les nouvelles marmites en fonte sont recouvertes de paraffine pour éviter la rouille. Avant de les utiliser pour la première fois, les laver avec de l'eau savonneuse douce, puis les rincer et bien sécher. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs. Graisser toute la surface de l'ustensile avec une légère couche de matière grasse végétale solide. Ne pas utiliser de graisse salée (margarine ou beurre). Chauffer pendant 30 à 60 minutes dans un four à 149 – 177 °C (300-350 °F). Retirer l'ustensile du four, vider l'excès de graisse et l'essuyer avec une serviette en papier. Le procédé de préparation est terminé. À chaque utilisation de l'ustensile en fonte, recouvrir toute la surface d'une légère couche de graisse végétale solide, l'essuyer avec une serviette en papier et le ranger.

INFORMATIONS SUR L'HUILE À FRITURE

Dans nos instructions, nous suggérons d'utiliser de l'huile d'arachide pour la friture. C'est un excellent choix, mais toute huile végétale liquide de qualité peut être utilisée.

SUGGESTIONS RELATIVES À LA CONSERVATION DE L'HUILE À FRITURE USAGÉE :

Après la première utilisation, laisser l'huile refroidir. Alors qu'elle est légèrement tiède, filtrer les particules avant de la stocker dans le récipient d'origine, dans un récipient similaire en plastique résistant ou en verre. Ceci peut être effectué à l'aide d'un filtre en papier (filtre à café) ou un chiffon propre (serviette à vaisselle). Ne jamais verser de l'huile chaude dans un récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, ranger l'huile dans un endroit frais. Elle peut être réutilisée dans les 30 jours. La jeter après la deuxième utilisation ou quand le goût d'huile réchauffée devient trop fort.

Conseil pratique : Frire des pommes de terre après avoir fait frire des aliments pour améliorer la qualité de l'huile en vue de la prochaine utilisation.



SECTION III RECETTES

de
The King of Outdoor Cooking®
(le Roi de la cuisine en plein air)

À LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

FUMAISON

Félicitations pour votre achat d'un appareil extérieur au propane King Kooker. Vous serez ravi de la variété de mets que vous pouvez apprêter à l'aide de votre fumoir. Laissez libre cours à votre imagination et apprêtez des mets gastronomiques qui surprendront vos amis et les membres de votre famille. Voici quelques recettes que vous pourrez essayer dès le départ. Veuillez vous reporter à la section « Tableau de fumaison King Kooker » à la page 18 pour consulter les températures et les temps de cuisson approximatifs. Il est conseillé de vérifier le degré de cuisson de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande King Kooker ou de tout autre thermomètre de qualité. Il existe un vaste choix d'assaisonnements et de marinades que vous pourrez expérimenter et déguster. Grâce à votre fumoir, vous MANGEREZ COMME UN ROI.

N'OUBLIEZ PAS : Lorsque vous vérifiez les aliments ou les retirez du fumoir, ce dernier ainsi que les aliments et les claies seront extrêmement CHAUDS. Portez toujours des gants de cuisinier et soyez prudent.

Ajouter de l'arôme avec des copeaux de bois

Pendant la fumaison, rehaussez la saveur des aliments en ajoutant des copeaux de bois aux arômes de votre choix. Choisissez parmi des arômes de noyer, de pacanier, de pomme, de cerise et de prosopis. Immergez les copeaux dans l'eau pendant au moins une heure avant leur utilisation pour éviter qu'ils ne transmettent un goût amer aux aliments. Attendez qu'il ne reste qu'une heure de fumaison à venir avant d'ajouter les copeaux de bois. Ainsi, les aliments fumés s'imprégneront d'un agréable arôme sans perdre leur saveur authentique pour autant.

Ajouter de la saveur au moyen de marinades et d'assaisonnements secs

Les marinades et assaisonnements secs King Kooker ajoutent une saveur agréable à tous les types de cuisson. Pour une saveur et un goût plus prononcés, faites une application généreuse d'assaisonnements secs et injectez la marinade la veille de la cuisson ou au moins une heure avant. Une fois les assaisonnements ou la marinade ajoutés, recouvrez toujours les aliments puis réfrigérez. Il est également possible d'ajouter la marinade à l'eau du bassin. King Kooker Garlic Butter et Hot & Spicy vous donneront entière satisfaction. Vous pouvez utiliser, par exemple, les assaisonnements secs, King Kooker Sweet and Spicy Rub ou King Kooker Cajun Seasoning.

Recettes d'aliments fumés

Dinde ou poulet fumé

Ingrédients : Dinde de 5 à 9 kg (12 à 20 lb) ou un poulet à frire entier de 1,8 à 2 kg (4 à 5 lb);
King Kooker Cajun Seasoning;
Marinade King Kooker (facultative).

Décongeler la dinde ou le poulet, retirer le sac d'abattis et le cou de l'intérieur et bien rincer l'oiseau à l'intérieur et à l'extérieur. Éponger à l'aide d'essuie-tout. Injecter la marinade s'il y a lieu. Saupoudrer généreusement l'oiseau, à l'intérieur et à l'extérieur, avec King Kooker Cajun Seasoning. Veuillez vous reporter à la section Tableau de fumaison à la page 18 pour consulter les températures et les temps de cuisson approximatifs. Si vous préférez farcir votre dinde ou votre poulet, veuillez vous reporter aux recettes de farce à la page suivante.

Farce au pain de maïs et piment Jalapeño

Ingrédients : Paquets de 57 à 170 g (2 à 6 oz) de votre mélange de pain de maïs sucré favori et les ingrédients requis pour la préparation.
1 cuiller à table de piments Jalapeño en boîte, hachés et égouttés.
113 g (4 oz) de bouillon de poulet en conserve
113 g (4 oz) d'eau
½ tasse d'oignons hachés
¼ tasse de poivrons hachés
¼ tasse de céleris hachés
1 cuiller à table de persil haché
¼ tasse d'huile de cuisson
113 g (4 oz) de champignons en tranches, égouttés.
1 œuf battu

Mélanger la pâte à pain de maïs selon les instructions sur l'emballage, puis incorporer les piments Jalapeño. Cuire le pain de maïs au four puis laisser refroidir. Apprêter la farce dans une grande casserole sur la cuisinière ou utiliser un cuiseur extérieur. Verser l'huile à cuisson dans le récipient. Incorporer l'oignon, le poivron, le céleri et le persil dans le récipient. Faire sauter les oignons jusqu'à couleur claire, non dorée. Ajouter les champignons. Émietter le pain de maïs et mélanger avec les oignons. Ajouter le bouillon de poulet et l'eau. Remuer à feu doux quelques minutes. Verser les œufs battus dans le mélange et bien remuer. Vous obtenez une quantité de farce suffisante pour une dinde ou deux poulets. Veuillez vous reporter aux instructions relatives à la farce au bas de cette page.

Farce à l'andouille

Ingrédients : Mélange à farce au pain français de 510 g (18 oz).
¼ tasse de poivrons hachés
½ tasse d'oignons hachés
¼ tasse de céleris hachés
1 cuiller à table de persil
½ bâtonnet de beurre
1 lb d'andouille hachée fin
1 œuf battu
0,95 L (1 pinte) d'eau

Apprêter la farce à l'aide d'une grande casserole et de votre cuisinière ou d'un cuiseur extérieur. Verser l'huile à cuisson dans le récipient. Mélanger les oignons, le poivron, le céleri et le persil dans le récipient et faire sauter à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient clairs, non dorés. Incorporer l'andouille et faire sauter pendant quelques minutes additionnelles. Ajouter le mélange à farce et l'eau. Laisser mijoter tout en remuant le mélange. Ajouter l'œuf au mélange. Remuer puis retirer du feu. Veuillez vous reporter aux instructions relatives à la farce au bas de cette page.

Farce à l'huître

Ingrédients : 1 bâtonnet de beurre ou de margarine
3 gros oignons jaunes hachés fins
1 paquet d'oignons verts hachés fins
2 ou 3 pieds de céleri hachés fins.
2 cuillers à table de persil haché
5 ou 6 douzaines d'huîtres égouttées
1 pain tranché
Un grand bol d'eau
2 œufs battus
Sel et poivre

Utiliser une grande casserole et votre cuisinière, ou un cuiseur extérieur. Commencer à feu doux. Mettre le beurre dans le récipient. Ajouter les oignons jaunes et verts, le céleri et le persil dans la casserole et faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient clairs. Ajouter les huîtres au mélange des oignons. Faire tremper une tranche de pain dans le bol d'eau puis la presser pour en faire sortir l'excédent d'eau. Déchiqueter le pain pressé et mettre les morceaux dans la casserole qui contient le mélange d'oignons et d'huîtres. Continuer de mouiller tout en ajoutant le reste du pain. Remuer le mélange occasionnellement au cours du processus. Lorsque tout le pain aura été incorporé dans le mélange, ajouter les œufs en mélangeant. Saler et poivrer au goût. Il peut arriver que les huîtres soient très salées. Faire sauter pendant quelques minutes de plus et retirer du feu. Veuillez vous reporter aux instructions relatives à la farce au bas de cette page.

Directives pour garnir de farce

Incorporer la farce dans la cavité la plus grande de la dinde ou du poulet puis fermer l'orifice à l'aide des tiges prévues à cette fin. Chaque recette devrait suffire au garnissage d'une dinde ou de deux poulets. Veuillez vous reporter à la section Tableau de fumaison à la page 18 pour consulter les temps de cuisson. Lorsque l'oiseau est cuit, enlever la farce et découper la dinde ou le poulet.

Poulet entier ou demi-poulet fumé

Ingrédients : Poulet à frire de 1,8 à 2 kg (4 à 5 lb)
King Kooker Sweet & Spicy Rub

Décongeler la dinde ou le poulet, retirer le sac d'abattis et le cou de l'intérieur et bien rincer l'oiseau à l'intérieur et à l'extérieur. Éponger à l'aide d'essuie-tout. Découper le côté opposé à la poitrine en plein centre jusqu'à la cavité (ne pas disjoindre complètement les deux parties). Appliquer généreusement King Kooker Sweet & Spicy Rub en frottant. Disposer les deux demi-poulets sur la claie, avec la poitrine sur le dessus (la cage thoracique appuyée sur la claie). Cuire selon les valeurs indiquées au Tableau de fumaison à la page 18. Vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.

Côtes levées fumées

Ingrédients : Portion complète de côtes levées de bœuf ou de porc;
King Kooker Sweet & Spicy Rub;
Sauce barbecue (facultative).

Rincer et préparer les côtes pour la cuisson. Saupoudrer généreusement King Kooker Sweet & Spicy Rub sur les côtes et frotter pour faire pénétrer à l'intérieur de la viande. Disposer la viande sur la claie du fumoir et cuire selon les Instructions de fumaison à la page 18. Pour obtenir une viande plus juteuse, vous pouvez badigeonner les côtes de sauce barbecue une heure avant la fin de la cuisson. De plus, vous pouvez badigeonner la viande de nouveau avant de servir. Pour vérifier la cuisson et la tendreté de la viande, couper le long d'un os.

Pointe de poitrine fumée

Ingrédients : 1 pointe de poitrine de 0,5 à 3 kg (1 à 6 lb);
1 injecteur à marinade;
King Kooker Marinade;
Gousses d'ail au goût;
King Kooker Sweet & Spicy Dry Rub;
Grande casserole pour mariner la pointe de poitrine.

Rincer la pointe de poitrine et assécher à l'aide d'un essuie-tout. Injecter la marinade dans la pièce de viande au goût.
Faire de petites fentes dans la viande pour y insérer des gousses d'ail. Saupoudrer généreusement la viande avec King Kooker Sweet & Spciy Dry Rub et frotter pour faire pénétrer. Placer la pièce de viande dans la casserole à mariner puis arroser de marinade. Recouvrir et mettre au réfrigérateur pour la nuit, ou laisser mariner au moins pendant une heure. Lorsque la viande est prête à fumer, la retirer de la casserole et la saupoudrer de nouveau avec King Kooker Sweet & Spicy Dry Rub. Disposer la pointe de poitrine sur la claie et cuire selon les Instructions de fumaison à la page 18. Lorsque la fumaison est terminée, retirer la viande du fumoir et vérifier immédiatement le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Découper en petites tranches et déguster.

Gigot d'agneau fumé

Ingrédients : Gigot d'agneau de 1,4 à 3 kg (3 à 6 lb);
Gousses d'ail au goût;
Huile d'olive;
Romarin.

Rincer la viande et assécher à l'aide d'un essuie-tout. Faire de petites entailles sur la viande que vous remplirez avec des gousses d'ail. Enduire le veau d'huile d'olive. Saupoudrer d'une généreuse quantité de romarin. Recouvrir d'un film d'aluminium. Réfrigérer et laisser mariner jusqu'au lendemain si vous le voulez. Retirer la pièce de viande du récipient de marinade et disposer sur la claie pour la fumaison; cuire selon les Instructions à la page 18. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirer la viande du fumoir et vérifier immédiatement le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.

Rôti de venaison fumé

Ingrédients : Rôti de venaison;
King Kooker Garlic Butter Marinade ou King Kooker Hot & Spicy Marinade ;
King Kooker Sweet & Spicy Dry Rub.

Rincer le rôti et assécher à l'aide d'un essuie-tout. Injecter la viande avec la marinade de votre choix.
Saupoudrer généreusement le rôti avec King Kooker Sweet & Spicy Dry Rub et frotter pour faire pénétrer. Placer le rôti dans un récipient et recouvrir d'un film d'aluminium. Laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirer la pièce de viande du récipient de marinade et disposer sur la claie pour la fumaison; cuire selon les Instructions à la page 18. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirer la viande du fumoir et vérifier immédiatement le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.

Darnes de saumon fumé

Ingrédients : Darnes de saumon d'une épaisseur de 4 cm (1 ½ po) environ.
King Kooker Cajun Seasoning;
1 oignon jaune coupé en tranches détachées;
1 poivron vert coupé en rondelles;
1 citron tranché.

Recouvrir une claie du fumoir d'un film d'aluminium afin d'empêcher que les darnes ne se s'effritent et de prévenir les écoulements de liquides. Disposer les darnes sur la claie recouverte d'un film d'aluminium. Badigeonner généreusement votre saumon, des deux côtés, avec King Kooker Cajun Seasoning. Mettre les rondelles d'oignon, le poivron vert et le citron sur les darnes de saumon et cuire selon le Tableau de fumaison à la page 18. Lorsque le temps de cuisson prévu est écoulé, retirer la claie du fumoir et vérifier le degré de cuisson. La viande devrait se séparer à la fourchette.

Crevettes papillon fumées

Ingrédients : Crevettes, de 16 à 20 par livre;
King Kooker Cajun Seasoning;
1 citron;
1 lime.
Faire décongeler les crevettes, s'il y a lieu, et enlever les têtes. Couper les crevettes sur le dos et ouvrir en papillon. Retirer la nervure tout en laissant l'écaille. Saupoudrer généreusement King Kooker Cajun Seasoning. Disposer individuellement sur la claie du fumoir. Presser le citron et la lime sur les crevettes avant de les insérer dans le fumoir, puis faire cuire selon le temps recommandé sur le Tableau de fumaison à la page 18. Lorsque le temps de cuisson prévu est écoulé, retirer la claie du fumoir. La couleur rosée des crevettes et les écailles qui se détachent de la viande sont des signes indicateurs d'un bon degré de cuisson.

Pommes de terre au four fumées

Ingrédients : Pommes de terre douces ou de marque Russet
(Sept pommes de terre peuvent loger sur la claie de cuisson des pommes de terre vendue séparément.)
Huile de cuisson.

Brosser les pommes de terre avant la cuisson. Perforer à différents endroits les pommes de terre au moyen d'une fourchette. Enduire chaque pomme de terre d'huile de cuisson. Placer à la verticale sur les pointes d'une claie à pommes de terre ou en les couchant sur une claie du fumoir. Cuire pendant environ 1 ½ heure à 149 ˚C (300 ˚F).
Lorsque le temps de cuisson prévu est écoulé, retirer la claie du fumoir. Vérifier le degré de cuisson en piquant les pommes de terre avec une fourchette. Apprêter et servir avec du beurre et votre choix de garniture.

Maïs en épi fumé

Ingrédients : Maïs en épi, congelé ou frais, barbe et feuilles enlevées, rincé. Beurre.
King Kooker Cajun Seasoning.

Faire fondre le beurre dans un récipient. Brosser chaque épi à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et saupoudrer King Kooker Cajun Seasoning. Envelopper chaque épi d'un film d'aluminium. Disposer sur la claie du fumoir et cuire à une température de 149 ˚C (300 ˚F). Prévoir un temps de cuisson de 1 ½ heure pour le maïs frais et de 1 heure pour le maïs congelé. Lorsque le temps de cuisson prévu est écoulé, retirer la claie du fumoir et laisser refroidir le maïs avant de servir.

Autres spécialités King Kooker®



Friture de fruits de mer

Laver les fruits de mer et les égoutter. Éliminer toute humidité excessive, cela réduire les éclaboussements dans l'huile chaude. Bien recouvrir les fruits de mer de *King Kooker® Seasoned Fish Fry*. Placer dans l'huile ou la matière grasse à 163 – 177 °C (325 – 350 °F) et faire brunir sur tous les côtés. Une panure plus épaisse peut être obtenue en trempant les fruits de mer dans un mélange d'œufs et de lait avant de recouvrir avec la friture de poissons assaisonnée.

Poisson noirci

Faire chauffer une poêle en fonte pendant un minimum de dix minutes sur le King Kooker®. Laisser la poêle devenir presque incandescente – suffisamment chaude pour que le « cercle de flamme » apparaisse au centre. Cette recette produit beaucoup de fumée.

Pour de meilleurs résultats, les filets de poissons doivent avoir une épaisseur de 1,25 cm (1/2 po). Tremper les filet dans du beurre ou de la margarine fondu et mettre de *King Kooker® Blackened Redfish Seasoning* sur les deux côtés des filets. Les mettre dans la poêle et les faire cuire 45 secondes sur chaque côté. Servir très chaud.

Rondelles d'oignon frites

Ingrédients : Oignons colossaux (si possible), 2 œufs battus, 1/2 tasse de lait, farine, *King Kooker® Seasoned Fish Fry.*

Couper les oignons en rondelles, les laver et les égoutter. Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Tremper chaque rondelle d'oignon dans le mélange d'œufs et de lait, puis dans la farine. Tremper de nouveau les rondelles d'oignons dans le mélange d'œufs et de lait, puis les recouvrir de *King Kooker® Seasoned Fish Fry*.

Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer une rondelle d'oignon à la fois dans l'huile chauffée. Quand les rondelles flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

Champignons frits

Ingrédients : Champignons, eau, huile, *King Kooker® Seasoned Fish Fry.*

Découper en tranches les champignons à 0,32 cm (1/8 po) et les plonger dans l'eau pour mouiller les tranches. Bien recouvrir les tranches de *King Kooker® Seasoned Fish Fry*. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer les tranches de champignons dans l'huile chauffée. Quand les tranches flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

Ailes King Kooker®

Ingrédients : 3-5 livres d'ailes décongelées et séchées, *King Kooker® Cajun Seasoning*, huile à friture, sauce pour ailes du goût souhaité.

Faire chauffer l'huile à friture à 163 °C (325 °F). Recouvrir les ailes de *King Kooker® Cajun Seasoning*. Placer quelques ailes avec précaution dans l'huile à friture chauffée. Faire cuire jusqu'à ce que les ailes flottent et paraissent cuites. Retirer les ailes de la graisse avec précaution à l'aide d'une écumoire suffisamment longue pour garder les mains à l'écart de l'huile. Vérifier la cuisson d'une aile. Si elle est cuite, ajouter quelques ailes à cuire au prochain lot. Toujours contrôler la température de l'huile afin de la garder à 163 °C (325 °F). Après avoir retiré les ailes de l'huile, les tremper dans la sauce pour ailes souhaitée.

NOTES

NOTES

Mesures de sécurité relatives aux appareils de cuisson de plein air

AVERTISSEMENT!

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT CONDUIRE À UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

Lire attentivement toutes les directives du manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ce produit. Si vous perdez votre manuel et si vous désirez en avoir un autre, ou si vous avez des questions, veuillez nous contacter en appelant le 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi ou consultez le site www.kingkooker.com

MISE EN GARDE : Le contenu de ce produit, tel quel et lors de son utilisation, génère des substances chimiques qui, dans l'État de Californie, sont considérées comme des substances susceptibles de provoquer le cancer et des anomalies congénitales (et à d'autres risques pour la fonction de reproduction).



UTILISATION EN PLEIN AIR UNIQUEMENT !



NE PAS utiliser l'appareil ou le fumoir sous un toit ou un objet le surplombant; garder une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi).



NE PAS utiliser sur les surfaces combustibles.



TOUJOURS éloigner les enfants, les animaux domestiques et toute personne non autorisée domestiques de l'appareil de cuisson ou le fumoir.



TOUJOURS utiliser un thermomètre à friture pour contrôler la température de l'huile lors de la friture ou du préchauffage.



NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL DE CUISSON OU LE FUMOIR SANS SURVEILLANCE lorsqu'il est en cours d'utilisation ou s'il est encore chaud.



TOUJOURS porter des souliers lorsqu'on cuisine. Éviter tout contact des cheveux et des vêtements avec l'appareil de cuisson ou fumoir lorsque ce dernier est utilisé ou s'il est encore chaud.



TOUJOURS porter des moufles (gants de protection) et faire attention de ne pas faire des éclaboussures sur de l'huile chaude.



NE JAMAIS couvrir la marmite pendant la friture ou le préchauffage.



TOUJOURS fermer le brûleur (position OFF) après la cuisson.



Il faut TOUJOURS dégeler et sécher complètement les aliments avant de les cuire dans l'huile ou la graisse.

Rév 06/2010-F